

VESPER

Laugenbrezel frisch aus dem Ofen | 2,60
- dazu Butter | 3,00
- dazu zweierlei Dips | 4,50

Käseteller

verschiedene Sorten vom Hofgut Fleckenbühl
mit Baguette, Fruchtchutney und Butter
- klein | 8,50
- groß | 16,00

Rheingauer Spundekäs‘ | 10,80
mit Zwiebeln, Baguette und Brezel

Landgrafenvesper | 16,00

Hausgebackenes Vinschgauer Fladenbrot, dazu Bauernschinken, Hessische Rote Wurst,
verschiedene Käsesorten vom Hofgut Fleckenbühl und Butter

SUPPEN

Zwiebelsuppe | 7,50
mit einem guten Schuss Weißwein abgeschmeckt und mit Käse überbacken

Fruchtige Currysuppe | 8,00
mit Kokosschaum, dazu Baguette 

SALATE

wahlweise mit **Hausdressing (Essig-Öl-Basis), Kräuter-Schmanddressing oder
Himbeerdressing**
alle Salate servieren wir mit Baguette

Kleiner Bunter Salat | 8,80
mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten

Großer Bunter Salat | 12,00
mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten

- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen | 17,90

Großer Herbstsalat | 17,90
mit karamellisiertem Kürbis, gerösteten Walnüssen und Trauben,
mit unserem Hausdressing angemacht

Speisen

HAUSGEBACKENES VINSCHGAUER FLADENBROT

*Regionale Brotspezialität aus dem Vinschgau in Südtirol.
Ein Sauerteigbrot aus Roggen und Weizen gewürzt mit Kümmel,
Schabzigerklee, Fenchel- und Anisfrüchten.
In unserem Restaurant hausgebacken und unterschiedlich belegt.*

Flappes | 7,50
belegt mit Käse und Zwiebeln

Philipp's Burger | 7,50
belegt mit Hessischer Roter Wurst und Zwiebeln

Herbstliebe | 15,00
belegt mit karamellisiertem Kürbis, geschmorten Zwiebeln,
gebratenen Pilzen und Rote Bete-Meerrettichcreme,
mit geschmolzenem Bio-Ziegenkäse aus dem Lahn-Dill-Bergland
(auch vegan möglich)

FLAMMKUCHEN

unterschiedlich belegt, frisch aus dem Backofen

Klassisch | 13,50
mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Käse

Mediterran | 13,90
mit Rahm, Zwiebeln, Tomaten, Oliven und Schafskäse

Lachs | 17,80
mit Kräuterrahm, Räucherlachs, Tomaten, Lauch und etwas Schafskäse

Ziegenpeter eine Hälfte | 7,90
mit Rahm und Bio-Ziegenkäse aus dem Lahn-Dill-Bergland

Fruchtig | 12,50
mit Zimtschmand, Äpfeln, Birnen und Walnüssen

Gerne servieren wir Ihnen unsere Flammkuchen auch als halbe Portion!



*Fragen Sie gerne auch nach veganen Speisen.
Bei uns bleiben Sie nicht hungrig!*

KLASSISCHE HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Schwäbische Maultaschen

klassisch oder vegetarisch gefüllt

- auf Tomatensauce, mit Käse überbacken | 16,50
- auf Rahmwirsing, mit Birne und gerösteten Walnüssen | 19,50

Allgäuer Käs'spätzle | 16,80

mit viel Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu Salat

Buntes Gemüsecurry | 17,80

mit Kichererbsen und Kartoffeln



Geschmorte Rinderroulade | 24,00

in Rotweinsauce, dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle

Badisches Hirschartgout in Spätburgunderjus | 29,80

mit Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne,

wahlweise mit Klößen oder Haselnussspätzle

Paniertes Schnitzel

- mit Bratkartoffeln und Salat | 20,50

- mit Rahmsoße und frischen Champignons,
dazu hausgemachte Spätzle und Salat | 24,80

Reibekuchen frisch aus der Pfanne

- mit Räucherlachs und Kräuterquark | 17,80

- mit gebratenen Champignons, Blattspinat und Erdnusssoße | 16,80

- mit Apfelmus | 11,50



NACHSPEISEN

Flammkuchen Fruchtig | 12,50

mit Zimtschmand, Äpfeln, Birnen und Walnüssen

Warmes Schokoküchlein | 8,50

mit Vanilleeis

Grießflammerie | 8,50

mit Rotweinpflaumen



Affogato al caffè | 5,80

Espresso mit Vanilleeis und Sahnehaube